

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

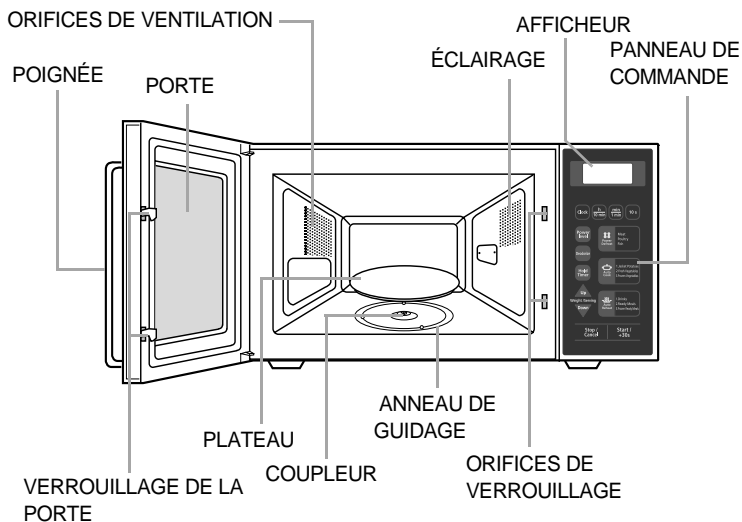
M183ST



Four	2
Accessoires	2
Panneau de commande	2
Utilisation de ce mode d'emploi	3
Précautions d'emploi	3
Installation du four à micro-ondes	5
Réglage de l'horloge	5
Problèmes et solutions	6
Cuisson / Réchauffage	6
Niveaux de puissance	7
Arrêt de la cuisson	7
Réglage du temps de cuisson	7
Utilisation du réchauffage automatique	7
Réglages du réchauffage automatique	8
Utilisation de la cuisson automatique	8
Réglages de la cuisson automatique	9
Utilisation de la décongélation	9
Réglages de la décongélation	10
Utilisation de la désodorisation	10
Réglage d'un temps de repos	10
Cuisson en plusieurs étapes	11
Guide des récipients	12
Nettoyage du four à micro-ondes	13
Rangement et entretien du four à micro-ondes	13
Spécifications techniques	14

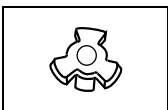
Four

FR

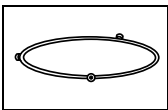


Accessoires

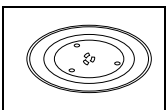
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



- 1. Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
Fonction : le coupleur fait tourner le plateau.



- 2. Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
Fonction : l'anneau de guidage supporte le plateau.

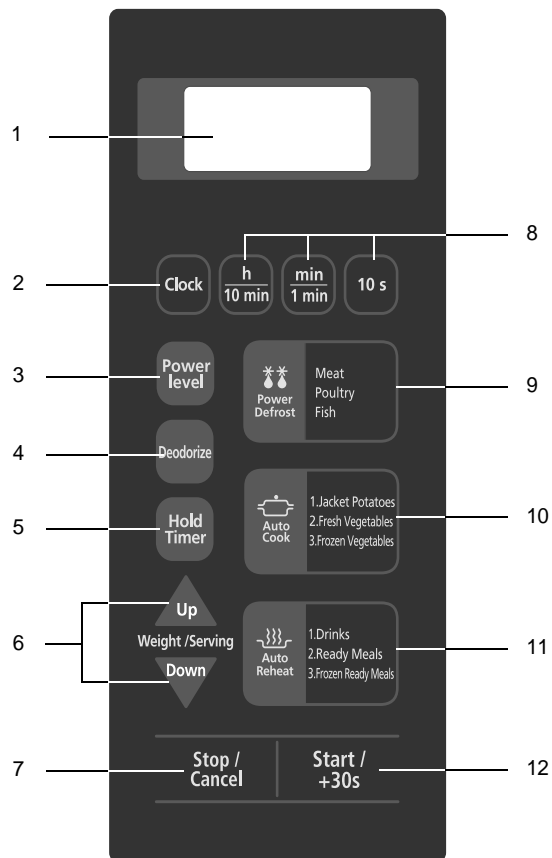


- 3. Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur.
Fonction : ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Panneau de commande



- | | |
|---|---|
| 1. AFFICHEUR | 7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION |
| 2. REGLAGE DE L'HORLOGE | 8. REGLAGE DU TEMPS |
| 3. REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE | 9. MODE DECONGELATION |
| 4. BOUTON DE DÉSODORISATION | 10. SELECTION DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE |
| 5. BOUTON DE SUSPENSION DE LA MINUTERIE | 11. SELECTION DU MODE RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE |
| 6. BOUTON HAUT / BAS (poids, quantité) | 12. BOUTON DE DEMARRAGE |

Utilisation de ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- *précautions d'emploi,*
- *réipients et ustensiles recommandés,*
- *conseils utiles.*

Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas à pas emploient deux symboles :



Important



Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

- N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de verrouillage de sécurité de quelque manière que ce soit.
- Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
 - (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
 - (3) cordon d'alimentation.
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi importantes.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

- N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :
 - plats métalliques,
 - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
 - brochettes, fourchettes, etc.

Raison : ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
- NE** réchauffez **JAMAIS** :
 - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
Exemple : petits pots pour bébé.
 - des aliments hermétiques.
Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison : l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

Astuce : retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
- NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.

Raison : cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
- NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec un torchon ou du papier.

Raison : le torchons ou le papier pourrait prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
- Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison : certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments vers le plat. Les plats sont donc très chauds.
- NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.

Raison : malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec l'intérieur du four. Laissez d'abord le four refroidir.
- Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
 - n'y rangez aucun produit inflammable,
 - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
 - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
 - en cas de dégagement de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez-le ou débranchez-le de la prise électrique.

Précautions d'emploi (suite)

FR

8. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
 - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
 - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
 - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
 - Il existe un risque de débordement dû à une ébullition à retardement.
 - Pour empêcher une ébullition à retardement et éviter de vous ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur dans le liquide et remuez avant, pendant et après la cuisson.
Raison : lorsque vous faites chauffer des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ; ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez alors de vous ébouillanter.
 - Si vous vous ébouillantez, conformez-vous aux consignes de PREMIER SECOURS suivantes :
 - * Immergez la zone ébouillante dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
 - * Couvrez avec un pansement sec et propre.
 - * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
 - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
 - Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
 - **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
 - Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
 - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez- vous à une longueur de bras.
Raison : l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.
11. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison : des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
12. Un "cliquetis" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison : ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.
13. Lorsque que le four à micro-ondes fonctionne à vide, l'alimentation se coupe automatiquement par sécurité. Vous pourrez le remettre en fonctionnement après un repos de plus de 30 minutes.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

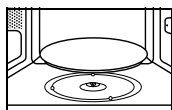
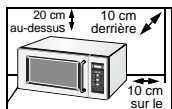
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque vous faites réchauffer ou cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.

IMPORTANT

NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Les objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés ou cachés au-dessus du four.

Installation du four à micro-ondes

Installez le four sur une surface horizontale plane suffisamment solide pour supporter son poids.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

➡ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

➡ Pour votre sécurité cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H. P 3, MOONSUNG EP-48E). Contactez votre revendeur local pour le faire remplacer. La référence du câble d'alimentation est PENCON (ZD16A) pour l'Israël, APEX LEADS SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes Unis).

➡ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. La tension d'alimentation du four doit être respectée et tout cordon prolongateur doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

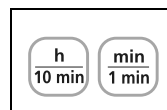
Réglage de l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale,
- après une coupure de courant.



N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été et vice-versa.



1. Pour afficher l'heure en mode...
24 heures,
12 heures,
appuyez sur le bouton **Clock...**
une fois.
deux fois.
2. Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min**.
3. Une fois que l'heure affichée est correcte, appuyez de nouveau sur le bouton **Clock** pour démarrer l'horloge.
Résultat : l'heure apparaît lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Problèmes et solutions

FR

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- ◆ Ces phénomènes sont normaux :
 - Condensation à l'intérieur du four
 - Flux d'air autour de la porte et du four
 - Réflexion de lumière autour de la porte et du four
 - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation
- ◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton **Start**.
 - La porte est-elle bien fermée ?
- ◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
 - Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Start** ?
 - La porte est-elle bien fermée ?
 - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?
- ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
 - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliment ?
 - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
- ◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
 - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
 - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
 - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
- ◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
 - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
 - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

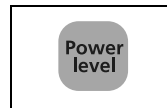
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisson / Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous pour faire cuire ou réchauffer des aliments.

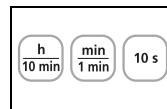
*Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.*

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

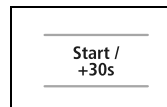


1. Appuyez sur le bouton **Power level**.

Résultat : la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche.
Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton **Power level** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des niveaux de puissance.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.



3. Appuyez sur le bouton **Start**.

Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.



Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

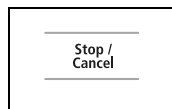
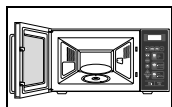
Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance préréglés.

Niveaux	Puissance
MAXIMUM	850 W
MOYEN ÉLEVÉ	600 W
MOYEN	450 W
MOYEN BAS	300 W
DÉCONGÉLATION	180 W
BAS	100 W

- ✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance élevé, le temps de cuisson sera plus court. En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin de contrôler les aliments.

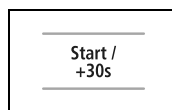


- Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Start**.
- Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez sur le bouton **Stop/Cancel**.
Résultat : la cuisson s'arrête.
Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **Stop/Cancel**.

- ✋ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton **Stop/Cancel**.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

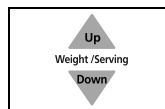
Utilisation du réchauffage automatique

Cette fonction propose trois programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Il vous suffit de définir la quantité en appuyant sur le bouton Up/Down.

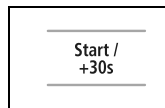
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



- Sélectionnez le type d'aliment à réchauffer en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat** (🔁).



- Selectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Up/Down**. (Pour plus d'informations reportez-vous au tableau.)



- Appuyez sur le bouton **Start**.
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée:
 - un signal sonore retentit quatre fois,
 - un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
 - l'heure s'affiche de nouveau.

- ✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Réglages du réchauffage automatique

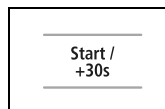
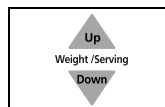
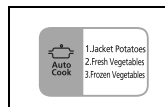
Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage en mode automatique (☰), les quantités, les temps de repos et autres recommandations.

Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1. Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 mug)	1 - 2 min.	Versez la boisson dans une tasse (150 ml) ou un mug (250 ml) en céramique sans recouvrir. Placez le récipient au centre du plateau. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
2. Plat préparé (réfrigéré)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (exemple : morceau de viande avec de la sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
3. Plat préparé (congelé)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Vérifiez que l'emballage est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne des plats congelés composés de trois aliments (exemple : morceau de viande avec de la sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).

Utilisation de la cuisson automatique

Ce mode comprend trois temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton **Up/Down**.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Cook** (☰).
2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons **Up/Down**. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau.)
3. Appuyez sur le bouton **Start**.
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée:
 - 1) un signal sonore retentit quatre fois,
 - 2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes,
 - 3) l'heure s'affiche de nouveau.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Réglages de la cuisson automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson en mode automatique (☞), les quantités, les temps de repos et autres recommandations.

Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandations
1. Pommes de terre au four	200 g 400 g 600 g	3 min.	Choisissez des pommes de terre de taille et de poids comparables (200 g environ chacune). Lavez-les et piquez la peau à l'aide d'une fourchette. Emballez chaque pomme de terre dans du film garanti micro-ondes. Placez une pomme de terre au centre, placez deux pommes face à face et 3 autres en cercle à même le plateau.
2. Légumes frais	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Disposez-les dans un bol en verre avec couvercle. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 100 à 250 g, 45 ml (3 à 4 cuillères à soupe) pour les quantités de 300 à 550 g. Remuez après la cuisson.
3. Légumes congelés	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3-4 min.	Pesez les légumes congelés (-18°C) puis disposez-les dans un bol en pyrex avec couvercle de taille appropriée. Ajoutez 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe) pour les quantités de 100 à 350 g, 30 ml (2 cuillères à soupe) pour les quantités de 400 à 550 g. Remuez après la cuisson et avant de servir. Ce programme concerne les légumes tels que les petits pois, le maïs, le brocoli, le chou-fleur et les jardinières de légumes (petits pois, carottes et chou-fleur).

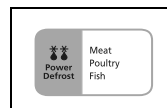
Utilisation de la décongélation

Le mode décongélation permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement.

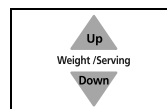
☒ N'utilisez que des plats garantis micro-ondes.

Placez un aliment congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

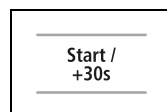


1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost** (☞).

Résultat : l'indication suivante apparaît ☞.



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Up/Down**.
Le réglage maximum est 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton **Start**.

Résultat :

- ◆ la décongélation commence,
- ◆ un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour que vous n'oubliez pas de retourner l'aliment,
- ◆ appuyez de nouveau sur le bouton **Start** pour poursuivre la décongélation.

☒ Vous pouvez aussi programmer manuellement la décongélation. Pour ce faire, sélectionnez la fonction cuisson/réchauffage en choisissant un niveau de puissance de 180 W. Pour plus d'informations, reportez-vous à la partie intitulée "Cuisson/Réchauffage" de la page 6.

Réglages de la décongélation

Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez l'aliment congelé sur le plateau.

Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.

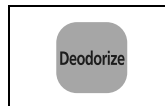
Respectez le temps de repos correspondant une fois la décongélation terminée.

Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
Viande	200-1500 g	20-60 min	Protégez les bords avec du papier d'aluminium.
Volaille	200-1500 g	20-60 min	
Poisson	200-1500 g	20-50 min	Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.

Utilisation de la désodorisation

Pour éliminer la fumée ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.

Commencez par nettoyer l'intérieur du four.



Appuyez sur le bouton **Deodorize**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.



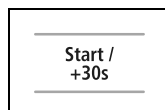
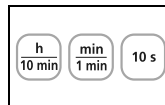
La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+30s**.



La durée maximale est fixée à 15 minutes.

Réglage d'un temps de repos

Pour régler automatiquement un temps de repos (sans cuisson par micro-ondes), vous pouvez utiliser le bouton **Hold Timer**.



- Appuyez sur le bouton **Hold Timer**.

Résultat : l'indication suivante s'affiche :

- Sélectionnez le temps de repos en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s**.

- Appuyez sur le bouton **Start**.

Résultat : un signal sonore retentit une fois que le temps de repos est terminé.

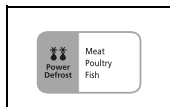
Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise des aliments en plusieurs étapes.

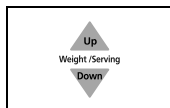
Exemple: vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Ainsi vous pouvez décongeler et cuire un poisson de 500 g en trois étapes :

- **décongélation**
- **cuisson I**
- **cuisson II**

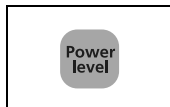
- ☒ Vous pouvez définir de deux à trois étapes pour ce type de cuisson.
- ☒ Si vous définissez trois étapes, la première étape doit être la décongélation.
- ☒ N'appuyez pas sur le bouton Start tant que vous n'avez pas défini la dernière étape.



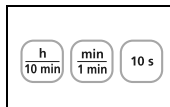
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost**.



2. Réglez le poids en appuyant sur les boutons **Up/Down** autant de fois que nécessaire (pour obtenir 500 g dans cet exemple).



3. Appuyez sur le bouton **Power Level**.
Mode (I) du four à micro-ondes :
600 ; si nécessaire, réglez le niveau de puissance en appuyant de nouveau sur le bouton **Power Level** une fois ou plus (pour obtenir 600 W dans cet exemple).



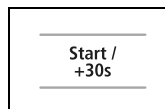
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** autant de fois que nécessaire (pour obtenir 4 minutes dans cet exemple).



5. Appuyez sur le bouton **Power Level**.
Mode (II) du four micro-ondes :
450 ; si nécessaire, réglez le niveau de puissance en appuyant de nouveau sur le bouton **Power Level** une fois ou plus (pour obtenir 450 W dans cet exemple).



6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10min**, **1min** et **10s** autant de fois que nécessaire (pour obtenir 5 minutes dans cet exemple).



7. Appuyez sur le bouton **Start**.
Résultat : les trois modes [décongélation et cuisson (I,II)] sont activés successivement. En fonction du mode de décongélation que vous avez choisi, un signal sonore peut retentir à la moitié du temps de décongélation pour que vous n'oubliez pas de retourner l'aliment.
◆ Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit quatre fois.

Guide des récipients

FR

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients adéquats. Si ceux-ci sont garantis four à micro-ondes, vous pouvez les utiliser en toute tranquillité.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) s'il est placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont habituellement adaptés, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Assiettes jetables en carton plastifié	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	X	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou récipients en verre avec décorations métalliques	X	Risquent de provoquer des arcs électriques.

Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Le verre fin peut cependant se fêler ou se briser en cas de hausse soudaine de la température. Retirez le couvercle et utilisez-les uniquement pour réchauffer.
• Bocaux	✓	
Métal		
• Plats	X	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou de prendre feu.
• Attaches pour sacs de congélation	X	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou faire cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	X	Risque de provoquer des arcs électriques.
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention à la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ X	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter les éclaboussures.

✓ : Recommandé

✓X : À utiliser avec précaution

X : Risqué

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- le plateau et l'anneau de guidage.



Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (850 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.



Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.



Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente le plus proche.



Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

- **Raison** : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Remarques

FR

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les spécifications et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	M183ST
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée Micro-ondes	1250 W
Puissance restituée	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P) Extérieures Cavité du four	489 x 275 x 385 mm 330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	13,5 kg environ

